

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
БИОХИМИЯ ЗЕРНА И ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ
 (наименование дисциплины)

Направление подготовки (специальность)	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) подготовки	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Цель освоения дисциплины	Изучение основных свойств пищевых веществ зерна и муки, биохимических процессов, протекающих на последовательных стадиях приготовления хлеба, а также основных биохимических факторов, определяющих хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки и возможности регулирования этих свойств.
Общая трудоемкость дисциплины	144 часа
Форма промежуточной аттестации	Экзамен
Краткое содержание дисциплины:	<p>Общая характеристика зерна основных зерновых культур. История хлебопечения.</p> <p>Химический состав муки и роль компонентов муки в хлебопечении.</p> <p>Мука пшеничная хлебопекарная: состав, свойства.</p> <p>Биохимические процессы при хранении зерна и муки.</p> <p>Биохимические процессы при замесе теста.</p> <p>Брожение пшеничного теста.</p> <p>Биохимические процессы при брожении пшеничных полуфабрикатов.</p> <p>Биохимические процессы при брожении ржаных полуфабрикатов.</p> <p>Способы улучшения качества хлеба из муки с пониженными хлебопекарными свойствами.</p>

Аннотацию рабочей программы составил _____



(ФИО, должность, подпись)